

19. Juli 2022

„Natur im Garten“ Erfrischungstipps für heiße Tage Beeren & Gartenkräuter für kühle Sommerdrinks

Minzen-Wasser, Beerenshake, Kräuter-Eistee oder Gurken-Drink: der Garten bietet zahlreiche Zutaten für köstliche Erfrischungen, die uns jetzt in der Sommerhitze herrlich erquicken. Ob als kühlender Durstlöcher in der Pause während der Gartenarbeit oder hübsch garnierter, alkoholfreier Drink zum gemütlichen Beisammensein an einem lauen Sommerabend – schöpfen Sie aus der Vielfalt fruchtiger Beeren und Kräuter-Aromaschätze und kreieren Sie nach Lust und Laune Ihre Lieblings-Gartendrinks.

„Wer nach den ‚Natur im Garten‘ Kriterien ökologisch und naturnah gärt, erntet stets frische Zutaten in hervorragender Qualität. Die Blüten vieler Kräuter sind auch bei Insekten sehr beliebt. Zudem sind Beerensträucher und Kräuter, am richtigen Standort gepflanzt, äußerst pflegeleichte Pflanzen“, so Katja Batakovic, fachliche Leiterin der Bewegung „Natur im Garten“.

Einfach & erfrischend: Kühlendes Minzen-Wasser

Drei Minze-Zweige (z.B. Pfeffer-, Mojito-, Zitronen-, Apfel- oder Orangenminze) mit fünf Bio-Zitronenscheiben in einen Literkrug mit Wasser oder Mineralwasser geben und eine halbe Stunde ziehen lassen. Bei Bedarf mit Zucker oder Honig süßen.

Dessert-Tip: Beerenshake

½ kg Beeren nach Saison und Gusto, 250 g Naturjoghurt, ¼ l Milch, 2 EL Honig und nach Bedarf wahlweise Blätter einer Minzen-Sorte, Zitronenmelisse oder Zitronenverbene (ein paar Blätter für die Deko beiseitestellen) im Mixer pürieren und in Gläsern kaltstellen. Vor dem Servieren mit Beeren und Kräutern dekorieren. Eher schon eine Nachspeise als ein Drink!

Der Klassiker: Kräuter-Eistee

Eine gute Hand voll frischer, gemischter Zitronenkräuter (Zitronenverbene, -melisse, -thymian) mit kochendem Wasser übergießen und zehn Minuten zugedeckt ziehen lassen. Kräuter abseihen, auskühlen lassen und kaltstellen. Nach Bedarf süßen, mit Bio-Zitronenscheiben und Eiswürfeln versehen und mit frischen Kräutern garnieren.

Genuss mit Pfiff: Gurken-Drink

Eine Gurke schälen und würfeln. Mit 20 Blättern Mojito-Minze, 10 Basilikum-Blättern, Saft ½ Bio-Zitrone, 150 g Naturjoghurt, 50 ml Wasser und einer Prise Salz im Mixer fein pürieren. Gekühlt mit Eiswürfeln und frischen Kräutern anrichten.

Veranstaltungstipps von „Natur im Garten“ für Privatgärtnerinnen und -gärtner:

Webinar „Gartentipp des Tages“

Montag, 25.07.2022, 18:00 Uhr (online)

Kräuter ernten und trocknen Lassen Sie sich gemütlich über PC, Laptop, Tablet oder Smartphone mit kurzen und knackigen Tipps rund um den Garten versorgen.

Unsere Expertinnen und Experten von „Natur im Garten“ stellen jeden Montag und Mittwoch um 18 Uhr Praxis-Beispiele zu verschiedensten Gartenthemen vor und stehen für Fragen zur Verfügung.

Sie benötigen für die Teilnahme folgende Hardware:

- Computer, Laptop, Tablet oder Smartphone
- Breitbandinternet
- eventuell Headset bzw. Kopfhörer
- als Browser Google Chrome, Firefox oder Microsoft Edge

Teilnahme kostenlos

Seminar: Gärten für Bienen, Schmetterlinge & Co.

Freitag, 26.08.2022 von 10:00 bis 16:00 3573 Rosenberg (HO)

Lebensräume und Nahrungsangebot für Bienen, Schmetterlinge und Co werden immer weniger. Insektenfreundliche Gärten können wichtige Ausgleichsflächen schaffen und ganzjährig Nahrung und Lebensräume bieten. Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit den richtigen Pflanzen, sowie der optimalen Gestaltung und Pflege diese wertvollen Tiere in den Garten locken und ihr Überleben sichern können.

Bitte mitnehmen: Wetterfeste Kleidung und Schuhe, Jause, Schreibutensilien.

Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt!

Kosten: € 39,--

Ein kleiner Verpflegungsbeitrag ist zusätzlich vor Ort in bar zu zahlen Anmeldung erforderlich

Weitere Informationen zu Vorträgen, zur Anmeldung für Seminare bzw. zu Fragen rund um die ökologische Bewirtschaftung im Garten: „Natur im Garten“ Telefon +43 (0)2742/74 333, gartentelefon@naturimgarten.at, www.naturimgarten.at